マドレーヌ/黒ゴマ（約20〜24個分）

■材料

全卵	Mサイズ1個	A	薄力粉	60g
グラニュー糖	60g		ベーキングパウダー	小さじ1/4
練りゴマ（無糖のもの）	15g		無塩バター	50g
いりごま（黒）	10g			

■準備

●A を一緒にしてふるっておきます。
●バターを湯せんにあてて溶かしておきます。

■ 作り方

1 ボウルに全卵を入れてときほぐし、グラニュー糖を加えてよく混ぜ、練りごまを入れて混ぜます。
2 Aを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
3 溶かしたバターを少しずつ加えて混ぜます。
4 いりごま（黒）を加えて混ぜます。
5 ふたをして約3分半焼いたらできあがり。
※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。

バジル & チーズ サレ（約13〜16個分）

■材料

全卵	Mサイズ1個	A	薄力粉	60g
牛乳	大さじ1		ベーキングパウダー	小さじ1/4
塩	小さじ1/3	B	パルメザンチーズ	15g
オリーブオイル	50g		ドライバジル	小さじ3/4
			ブラックペッパー	適宜

■準備

●A を一緒にしてふるっておきます。

■ 作り方

1 ボウルに全卵を入れてときほぐし、牛乳、塩を加えてよく混ぜます。
2 Aを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
3 オリーブオイルを少しずつ加えて混ぜます。
4 Bを加えて混ぜます。
5 ふたをして約4分焼いたらできあがり。
※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。

株式会社三栄コーポレーション 家電事業部
お客様サービス係
フリーダイヤル **0120-950-031**
受付時間：9：30〜12：00　13：00〜16：30
（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話（052)735-8964　FAX (052)735-8970
〒464-0858
名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

＊販売店

＊お買い上げ日
年　月　日

BC-PVWH4000MD-02-1112

Vitantonio®
マドレーヌプレート2枚組
取扱説明書 PVWH-4000-MD

このたびはマドレーヌプレートをお買い上げいただきまことにありがとうございました。
このプレートは、当社下記製品に取り付けてマドレーヌを焼くことができます。

●ワッフル&ホットサンドベーカー
(VWH-4000-K、VSW-400)
●ワッフル&ホットサンドベーカープレミアムセット
(VWH-4400-C、VWH-4200-R、VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T)
●バラエティサンドベーカー
(VWH-4300-H、VWH-4100-W、VSW-450-W、PWS-1000、PWS-1000-AM)

取り付けはワッフルプレートと同様の手順で行います。
お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。

■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。

●プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
●ご使用ごとにお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、また、お手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。

●万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

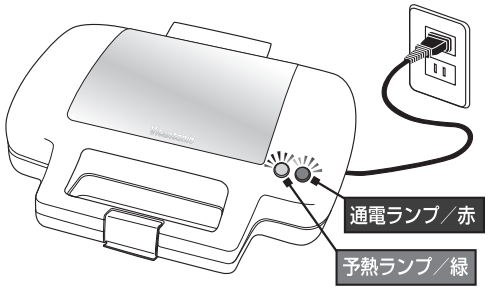
■ 仕様

品名　マドレーヌプレート　2枚組
品番　PVWH-4000-MD

重量(約)	UPPER-390g/枚　LOWER-400g/枚
寸法(約)	UPPER　幅245x奥行137x高さ24mm LOWER　幅245x奥行137x高さ24mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

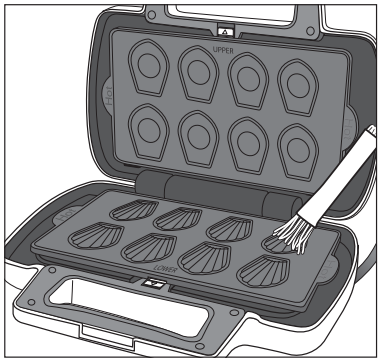
マドレーヌの焼きかた

■ 作り方

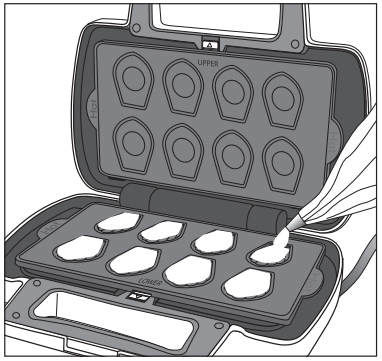


1 マドレーヌプレート（UPPER）を上に、マドレーヌプレート（LOWER）を下にセットします。プレートがしっかり取り付けられていることを確かめます。カバーを閉じ、コンセントに電源プラグを差し込みます。通電ランプ(赤)が点灯します。約5分で予熱ランプ(緑)が点灯します。

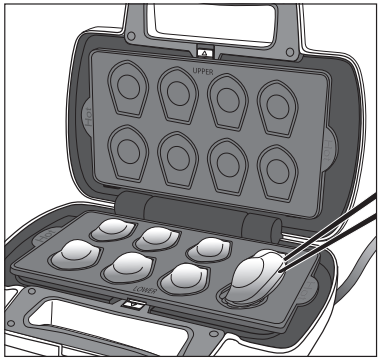
2 本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。



3 生地をプレートの縁からあふれないように流し込みます。生地を入れすぎるとプレートからあふれ出ることがあります。入れすぎに注意してください。カバーを閉じハンドルロックをします。



4 焼き上がり時間の目安は**約3分～4分**ですが、生地の材料の成分や分量によって異なります。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。本体の開閉にはミトンを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。



※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。特にサレレシピは油が出やすいため、プレートからこぼさないようにきれいに拭き取ってください。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意

●本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

●金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。

●長時間の連続使用はおやめください。故障の原因となります。

焼き上がり時間の目安

■本体：VSW-400/410C/420-G
/430-P/440-T/450-W
PWS-1000/1000-AM
目安：約4分～5分

■本体：VWH-4000-K/4100-W/4200-R
4300-H/4400-C
目安：約3分～4分

アドバイス

●一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
●型に入れる生地の量が多いと、生地が膨張した際に型からはみ出したり、破裂し、うまく焼きあがらない場合があります。生地を入れすぎないようご注意ください。
●絞り袋を使用すると、生地を素早く入れやすくなります。

［ご使用上の注意］

●遮熱板のすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板、ヒーター部にかすなどが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。

マドレーヌ/ベーシック（約20～24個分）

■材料

全卵	Mサイズ１個	A	薄力粉	60ｇ
グラニュー糖	60ｇ		ベーキングパウダー	小さじ1/4
レモン皮	1/4個分		無塩バター	50ｇ

■準備

●レモンの皮をすりおろしておきます。
●A を一緒にしてふるっておきます。
●バターを湯せんにあてて溶かしておきます。

■ 作り方

1 ボウルに全卵を入れてときほぐし、グラニュー糖を加えてよく混ぜ、レモン皮のすりおろしを入れて混ぜます。
2 Aを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
3 溶かしたバターを少しずつ加えて混ぜます。
4 ふたをして約3分半焼いたらできあがり。
※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。

マドレーヌ/紅茶（約20～24個分）

■材料

全卵	Mサイズ１個	A	薄力粉	60ｇ
グラニュー糖	60ｇ		ベーキングパウダー	小さじ1/4
紅茶の葉（ティーバッグのもの）	1袋（2g）		無塩バター	50ｇ

■準備

●紅茶の葉は、ティーバッグから出しておきます。
●A を一緒にしてふるっておきます。
●バターを湯せんにあてて溶かしておきます。

■ 作り方

1 ボウルに全卵を入れてときほぐし、グラニュー糖を加えてよく混ぜます。
2 Aを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、紅茶の葉を入れます。
3 溶かしたバターを少しずつ加えて混ぜます。
4 ふたをして約3分半焼いたらできあがり。
※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。
※ ティーバッグ以外の紅茶の葉で作る場合は細かくしてご使用ください。